



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano D.O.P. Scaglie en vaschetta 12x100gr		Revisión: 28/07/2020
		Fecha: 27/04/2020
Dirección de producción:	Viale della favorita, 19. Italia	Sello de salubridad: IT 03 131 CE
Ingredientes:	Leche , sal, cuajo, conservante: lisozima de huevo . Origen de la leche Italia. Transformación de la leche: Italia	Código Spiga: ALB105
Descripción producto:	Grana Padano D.O.P. Scaglie en vaschetta 12x100gr	Proveedor: 00059

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar
Clostridia SH	<=100 ufc/g
E.coli	<=100 ufc/g
Estafilococos	<=100 ufc/g
Levadura	<=10000 ufc/g
Moho	<=10000 ufc/g
Salmonella	Ausente en 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro		Normal
M.G./E.S.	%	29
M.G./ valor absoluto	%	32
Sal		1,5g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco pajizo / Blanco-Pajizo-amarillo
Aroma: fragante y delicado
Apariencia: pétalos / escamas
Estructura: pétalos / escamas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1654
	kcal	398
Proteínas	g	33
Grasas	g	29
de las cuales saturadas	g	18
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Fibra	g	0
Sal	g	1,5

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	80 DÍAS
Código EAN 13	8006663002063
Unidades por caja	12
Medidas del producto	11 cm x 11 cm x 6 cm
Medidas de la caja	33 cm x 23 cm x 14 cm
Cajas por palet	99
Cajas por capa	9
Peso neto unidad	100g
Peso bruto unidad	100g

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Entre 4 °C y 8 °C
Sistema para identificar el producto:	Por lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☒ Si	☐ No
2.- Huevos o derivados	☒ Si	☐ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuetes o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☐ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS	
Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si ☒ No
En caso afirmativo, especificar	
Lipasa	
Microbial	☐
Animal	☐
No se usa	☒

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	☒ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☐ Si	☒ No
7.- Aromas	☐ Si	☒ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:	
Veganos	☐ Si ☒ No
Celíacos (sin gluten)	☒ Si ☐ No
Vegetariano lácteo	☐ Si ☐ No

GMO	
Es el producto non-GMO	☒ Si ☐ No
Se puede producir como:	
Kosher	☐ Si ☒ No
Super Kosher	☐ Si ☒ No
Halal	☐ Si ☒ No

Frutos secos	
¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si ☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si ☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si ☒ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue	
>Tipo de nuez o semilla de sésamo	
>Estado de la nuez, semilla o aceite	
>Estado de los ingredientes o del procesado	